

Gâteau au chocolat, noisettes et fromage blanc TMX

Pour 6 personnes :

200 g de chocolat noir

150 g de cassonade

120 g de farine

200 g (2 pots environ) de fromage blanc 0%

4 œufs

1 sachet de levure chimique

150 g de noisettes concassées



- Casser le chocolat en petits morceaux et le mettre dans le bol du Thermomix.
- Mixer 15 sec / V.9.
- Racler les parois du bol et ajouter le sucre et le fromage blanc.
- Programmer 5 min / 50°C / V.2. A la sonnerie, mettre la farine, la levure et les œufs. Mixer encore 15 sec / V.6.
- Incorporer les noisettes concassées, mélanger 10 sec / Sens Inverse / V.2 et verser la pâte dans un moule beurré et fariné (sauf si en silicone).
- Enfourner 30 min à 180°C (four préchauffé), en testant la cuisson avec un pic à brochette ou la lame d'un couteau.

